

Ударим ценами по спиртному

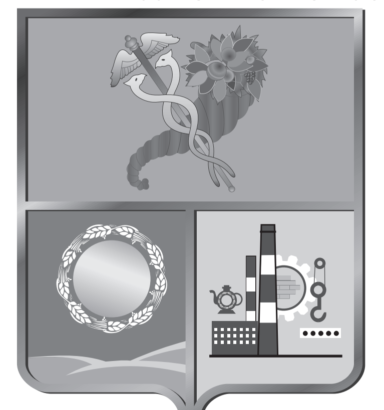
стор. 2



Під покровом Святої Богородиці

стор. 3

www.tribune.kharkov.ua



ТРИБУНА трудящих

6 серпня 2011 р.
Субота
№57
(8720)

Заснована 18 липня 1937 року | ГАЗЕТА ХАРКІВСЬКОГО РАЙОНУ ДЛЯ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ОТ ЛАТИНСКОГО СЛОВА «STATUS»



Слово «статистика» происходит от латинского «status» — состояние дел. В 1746 году, по инициативе немецкого ученого Готфрида Ахенваля, этим словом заменили название университетского курса «Государствоведение».

Статистические методы анализа данных применяются практически во всех областях деятельности человека. Их используют всегда, когда необходимо получить, проанализировать и обосновать какие-либо суждения.

И Президент Украины, и Премьер-министр при подготовке своих выступлений или интервью используют статистические данные о состоянии дел в государстве (вы помните: «Государствоведение»). И вполне естественно, что они доверяют статистике. То есть, они верят информации, полученной от своих подчиненных!..

В эпоху развитого социализма в одном из юмористических журналов был опубликован фельетон о первом кирпиче. В кратком изложении смысл рассказа таков: согласно плану, в городе N-ске должны были построить кирпичный завод. Доклад бригадира прорабу: «Заложили первый кирпич в фундамент». Прораб тут же сообщает в управление: «Залили фундамент цеха». Управление сразу сообщает в трест: «Построили корпус завода». Трест сообщает в министерство: «Запустили кирпичный завод». Министерство — тресту: «Покажите продукцию»... И пришлось товарищам вести в министерство на показ тот самый ПЕРВЫЙ кирпич из фундамента будущего завода. К счастью, сегодня так редко строят... заводы.

Но есть вопросы: Не зря ли руководители нашей страны доверяют статистике? И виновна ли в чем-то непосредственно статистика?

По информации из достоверных источников редакции, в этом году, едва ли не впервые за два десятилетия независимости Украины, бухгалтеры предприятий делают приписки в отчетах. Например, налоговые инспекции не принимают отчеты, в которых указаны убытки. И поэтому бухгалтеры вынуждены исправлять цифры и «скрывать» часть затрат предприятий, чтобы вывести «безубыточный баланс». В противном случае, за невовремя сданный отчет на предприятие наложат штрафные санкции...

Вот и получается, что руководители государства уверены в подъеме экономики, улучшении жизни рядовых граждан страны, а реальная ситуация — противоположна. И кто виновен в том, что первых лиц Украины обманывают? Кто возьмет на себя ответственность за внезапный крах экономики страны?

(Окончание на 3-й стр.)

Вакансії

Харківська районна державна адміністрація оголошує конкурс на заміщення вакантної посади головного спеціаліста сектору забезпечення доступу до публічної інформації апарату райдержадміністрації.

Претенденти на заміщення посади повинні:
— мати повну вищу освіту за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста, бакалавра;
— вільно володіти державною мовою;
— мати високий рівень володіння роботою на ПК (WORD, EXEL);
— уміти готувати аналітичні довідки;
— мати навички спілкування з людьми;
— мати стаж роботи за фахом у державній службі не менше 3 років або стаж роботи за фахом в інших сферах не менше 5 років.

Прийом документів для участі в конкурсі протягом 30 календарних днів з дня опублікування оголошення.

Детальну інформацію про умови конкурсу можна отримати у відділі кадрової роботи апарату райдержадміністрації (м. Харків, Комсомольське шосе, 52, каб. 61, тел. 777-22-04).

Конкурсна комісія

***

Управління Пенсійного фонду України в Харківському районі Харківської області оголошує конкурс на заміщення вакантної посади головного спеціаліста відділу персоніфікованого обліку, інформаційних систем та мереж.

У конкурсі на заміщення вакантної посади можуть брати участь особи, які мають повну вищу економічну або юридичну освіту, навички роботи на ПК, стаж роботи за фахом.

До заяви про участь у конкурсі додаються такі документи:
— заповнена особова картка з відповідними додатками (автобіографія);
— 2 фотокартки розміром 4х6;
— копії документів про освіту;
— відомості про доходи та зобов'язання фінансового характеру щодо себе та членів своєї сім'ї;
— копії першої та другої сторінок паспорта громадянина України.

При собі мати оригінали документів.

За довідками щодо основних функціональних обов'язків, розміру та умов оплати праці звертатись до відділу кадрового забезпечення за адресою: м. Харків, Червоноармійська, 4, к. 201. Термін прийняття документів — 30 календарних днів з дня оголошення про проведення конкурсу.

Довідки за телефоном 712-35-98.

Адміністрація

***

Оголошується конкурс на заміщення вакантної посади державного службовця — начальника відділу Слідчого управління Головного управління МВС України в Харківській області.

За довідками звертатись за тел. 70-59-044.

■ *Внимание!*

Будьте осторожны на воде!

В 2011 году с начала лета на водоемах в нашем регионе утонули 87 человек, в том числе 9 детей, что превышает показатель соответствующего периода прошлого года. Тогда погибли 70 человек. Наибольшее число утонувших зафиксировано в Харьковском районе — 10 взрослых и два ребенка.

В настоящее время в Харьковской области функционируют 122 общественных места отдыха, 60 из которых — пляжи. Это на 30% больше, чем в прошлом году.

Обычно несчастные случаи на воде происходят при купании в открытых водоемах с лицами, находящимися в состоянии алкогольного опьянения (половина погибших находились в состоянии сильного алкогольного опьянения), больных сердечно-сосудистыми и другими заболевания, в результате повреждения шейного отдела позвоночника при ударе головой о дно при нырянии в неглубоких местах. Чаще всего гибель людей на воде происходит по вине самих утопающих, в результате легкомыслия, переоценки сил и возможностей. В результате неумелых действий возникает паника и сковывающий человека страх.

Обеспечение безопасного отдыха людей на воде и особенно детей требует от взрослых организации купания и строгого соблюдения правил поведения детьми на водоемах.

Правила поведения и меры безопасности людей на воде:

Независимо от вида водоема: море, река, озеро, пруд и места купания — на пляже, в бассейне, в реке и т. п., каждый должен знать и неукоснительно соблюдать правила поведения и меры безопасности на воде.

Купаться лучше утром или вечером, когда солнце греет, но нет опасности перегрева. Температура воды должна быть не ниже 18—19 градусов, температура воздуха — 20—25 градусов.

Наиболее приемлемыми являются следующие режимы купания:

— при температуре воды 18 градусов — 6—8 мин.;

— при температуре воды 20 градусов — 10—12 мин.;

— при температуре воды свыше 20 градусов — 15—20 мин.

Ни в коем случае нельзя купаться до озноба: при переохлаждении могут возникнуть судороги, произойти остановка дыхания, потеря сознания.

При судорогах надо немедленно выйти из воды. Если же нет этой возможности, то необходимо действовать следующим образом:

Во-первых, надо изменить стиль плавания — плыть следует на спине.

Во-вторых, при ощущении стягивания пальцев руки, надо быстро, с силой сжать кисть руки в кулак, сделать резкое отбрасывающее движение рукой в наружную сторону, разжать кулак.

В-третьих, при судороге икроножной мышцы необходимо при сгибании двумя руками обхватить стопу пострадавшей ноги и с силой потянуть стопу к себе.

В-четвертых, при судорогах мышц бедра необходимо охватить рукой ногу с наружной стороны ниже голени у лодыжки (за подъем) и, согнув ее в колене, потянуть рукой с силой назад к спине.

Не следует купаться натощак и ранее, чем через 1,5—2 часа после еды.

При купании надо стараться не заплывать далеко, т. к. можно не рассчитать своих сил.

Если захватило течением и понесло в незнакомое место, нельзя поддаваться панике.

Никогда не следует подплывать к водоворотам — это самая большая опасность на воде.

В водоемах с большим количеством водорослей надо стараться плыть у самой поверхности воды, не задевая растений.

Плавая при волнах, надо внимательно следить за тем, чтобы вдох происходил в промежутки между ними.

Очень опасно нырять в местах неизвестной глубины, так как можно удариться головой о песок, глину, сломать себе шейные позвонки, потерять сознание и погибнуть.

Нельзя заплывать за ограничительные знаки, т. к. они ограничивают акваторию с проверенным дном, определенной глубиной, там гарантировано отсутствие водоворотов и т. д.

Запрещается купаться в зоне водозаборных станций, плотин, пристаней, причалов и других гидротехнических сооружений.

Нельзя подплывать к проходящим судам, катерам, вблизи которых возникают различные водовороты, волны и течения.

Мы еще раз напоминаем жителям и гостям нашего района о том, что соблюдение мер предосторожности — главное условие безопасности на воде.

В. П. ЗБУКАРЬ, председатель Харьковской районной государственной администрации
М. В. ТРЕТЯК, председатель Харьковского районного совета



Ольга ПОПОВА

УДАРИМ ЦЕНАМИ ПО СПИРТНОМУ

■ *Резонанс*

Мы уже привыкли к тому, что цены буквально на все неуклонно «ползут» вверх. На этой неделе народ получил еще одну информацию о повышении цен, но новость немного шокировала и уже вызвала в обществе определенный резонанс. Ибо речь пойдет о спиртных напитках, а эта продукция, к которой мы относимся неоднозначно, все равно является непременным атрибутом праздничного стола практически в каждой семье. А кое-где и не только праздничного.

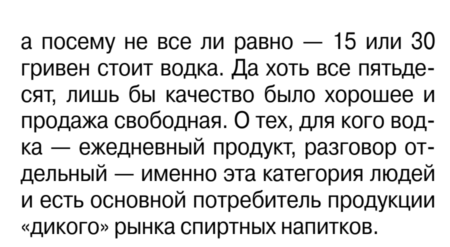


Пить станет дороже...

Кабинет Министров Украины повысил минимальную розничную цену на водочную продукцию на 45,3%, или 8,14 грн., — до 26,1 грн. за бутылку 0,5 л, а на вино — на 50%, или 6 грн., — до 18 грн. за бутылку 0,7 л. Об этом сообщил «Корреспондент» со ссылкой на первого замминистра экономического развития и торговли Вадима Копылова. Замминистра также отметил, что правительство повысило минимальные розничные цены на коньяк. В частности, стоимость коньяка класса 3 звезды выросла на 25,8%, или 6,78 грн., — до 33,08 грн. за бутылку 0,5 л. При этом Вадим Копылов не сообщил новых цен на коньяк классов 4 и 5 звезд. Чиновник подчеркнул, что это решение ограничит поступление контрафактной продукции на рынок.

В апреле этого года производители водочной продукции обратились к премьер-министру Николаю Азарову с просьбой повысить минимальную розничную цену на водку на 45% — до 26,1 грн. за 0,5 литра. В ассоциации «Укрводка» отметили, что необходимость повышения розничной цены вызвана подорожанием основных составляющих, формирующих производственную себестоимость ликеро-водочной продукции. Итак, просьба производителей нашла отклик, и стоимость спиртных напитков «всенародного потребления» вырастет, и существенно.

Большинство людей, с кем довелось на эту тему пообщаться, относится к повышению цен на водку и коньяк скорее равнодушно — это не хлеб и не коммунальные тарифы, без спиртного прожить можно. Не каждый же день пьем-гуляем,

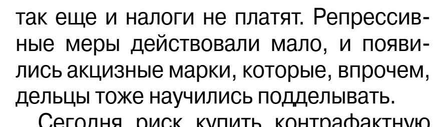


а посему не все ли равно — 15 или 30 гривен стоит водка. Да хоть все пятьдесят, лишь бы качество было хорошее и продажа свободная. О тех, для кого водка — ежедневный продукт, разговор отдельный — именно эта категория людей и есть основной потребитель продукции «дикого» рынка спиртных напитков.

Бороться с фальсификатом

...Если вернуться в лихие 90-е, то, помимо того, что вся страна тогда превратилась в огромный базар, можно отдельно выделить неуправляемый рынок спиртного. Что только не продавали под видом водки, вина и коньяка! Сотни смертей от употребления «левой» водки, тетушки, стоящие в ряд на базаре, с бутылками непонятно чего в руках, милицейские рейды, которые были похожи на утлые лодчонки, пытающиеся простыми неводами остановить стихию в бушующем море... Сравнение удачное, не правда ли?

Хаотичный «черный» рынок спиртных напитков всегда вызывал нешуточную головную боль у властей. И не только по причине того, что население травится фальсификатом. Ведь во все времена этот сектор служил серьезным источником пополнения государственной казны. А хитрые дельцы, наладившие выпуск «паленой» водки, мало того, что нарушают все санитарные нормы и стандарты,



так еще и налоги не платят. Репрессивные меры действовали мало, и появились акцизные марки, которые, впрочем, дельцы тоже научились подделывать.

Сегодня риск купить контрафактную водку или коньяк по-прежнему существует. Хотя, конечно, не в таких масштабах, как раньше. Но даже в супермаркетах нет-нет да и выплывет иногда партия «левой» водки, произведенной в какомнибудь подвале или гараже. Как такая продукция попадает в серьезные торговые сети и магазины — можно только догадываться. Владельцам нет необходимости этим грешить, ведь репутация в деловом мире стоит дороже даже крупной сиюминутной прибыли, так что виноватых стоит искать где-то в среднем звене... Как бы то ни было, но борьба с фальшивой водкой и коньяком продолжается, в том числе и путем повышения цен. Будет ли эта мера действенной — покажет время.



Как пили, так и будут пить...

Когда готовился этот материал, хозяева магазинов, где продается спиртное, от комментариев воздержались — дескать, делать какие-то выводы рано, надо посмотреть, как ситуация повлияет на рынок, а потом уже комментировать будем. Владельцы небольших магазинчиков, особенно из числа новых, продажу спиртных напитков осуществляют не прибыли ради — эти отделы зачастую даже убыточны, но закрывать их нельзя, ведь в магазинах должно быть все, иначе покупатель не придет. Хозяевам крупных магазинов тоже пока неясно, чего ждать от инициативы Кабмина. Однако в одном владельцы торговых точек единодушны — вряд ли такая мера позволит приструнить производителей контрафактного спиртного — скорее, наоборот. Так же считают и покупатели.

— Я покупаю водку раза три-четыре в год, — говорит Татьяна Демидова, покупательница одного из магазинов Харькова. — Ну, подорожает, хотя не хотелось бы: и так не дешево. Зато теперь будут больше самогон гнать, вырастет производство «фальшивой» водки. Те, кто пьет, так и будут пить — народ у нас такой...

Выводы действительно делать рано. Дорожает сегодня все, и спиртное — не исключение. А может, стоит пополнить ряды радикальных трезвенников? А заодно отказаться от сигарет, а потом от продуктов? И начать передвигаться пешком, потому что бензин тоже не дешевеет? Смешно, правда? Если бы не было так грустно...



ОТ ЛАТИНСКОГО СЛОВА «STATUS»

(Окончание)

Ответ очевиден: нельзя идти на поводу у людей, видимо, случайно попавших в контролирующие органы власти, которые хотят любой ценой доложить вышестоящему руководству о выполнении и перевыполнении планов. Конечно, у граждан возникает закономерный вопрос: откуда идет эта волна приписок — по требованию сверху или инициатива рождается где-то внизу? Но в любом случае, от этой беспринципности, недопустимой в наше непростое время, в уже обозримом будущем пострадают не только бухгалтеры.

Где мы будем искать при обвале гривны тот — первый — кирпич повышения доходов? Что мы скажем нашим наследникам? Вряд ли современная молодежь поймет «целесообразность взрослых аргументов». Ведь недаром абхазская пословица гласит: «Герой умирает однажды, а трус — каждый день».

Сегодня, как никогда, стране не хватает реальных профессионалов, как в финансовом секторе, так и в статистике. Но нужно помнить, что статистика считает первичные данные, полученные от финансовых специалистов предприятий.

Граждане, пожалуйста, не вводите в заблуждение наше государство!

Николай ХОРОШЕВ

Комментарий специалиста

Людмила Подьячева, заместитель начальника контрольно-ревизионного отдела:

— Манипуляции с финансовой отчетностью, пусть даже во избежание штрафных санкций, влекут за собой административное наказание на основании статьи 164-2 Кодекса Украины про административные правонарушения: сокрытие учета валютных и других доходов, непродуктивных затрат и убытков или ведение учета с нарушением установленного порядка, внесение неправдивых данных в финансовую отчетность... влекут за собой штраф в размере от восьми до пятнадцати необлагаемых минимумов доходов граждан. А повторные нарушения — от десяти до двадцати. Сегодня это штраф до 340 гривен.

«Золоте кільце» Передмістя

ПІД ПОКРОВОМ СВЯТОЇ БОГОРОДИЦІ

Василь ЧИГРИН, фото автора

Цього року православні Передмістя відзначають потрійний ювілей — 350-річчя зведення Покровської Богородицької церкви на знаменитому Муравському Шляху, 330-річчя заснування селища Безлюдівка та 150-річчя будівництва тут першої кам'яної культової споруди — церкви Покрова Пресвятої Богородиці.



Церква Покрова Пресвятої Богородиці в селищі Безлюдівка

На сьогодні Свято-Покровська церква в Безлюдівці вважається однією з найшанованіших і найвеличніших святинь Слобожанщини, які дійшли до наших днів практично у первозданному вигляді. Вона збудована з використанням елементів так званого стилю «українське барокко» — маленькі бані по кутах культової споруди і одна центральна — по центру. У Харківському районі є ще кілька прикладів подібного стилю. Це, наприклад, церкви у селах Борщова та Руські Тишки.

Особливістю Безлюдівського храму є те, що він був зведений задовго до заснування самого населеного пункту, перша згадка про який відноситься до 1681 року. Раніше, в 1659—1661 роках поблизу Муравського Шляху, що проходив на Південь між Змійовим і Мерефою, було збудовано із дерева кілька десятків невеликих козацьких церков — своєрідний дороговказ православному люду. Саме 350 років тому, в 1661 році «на безлюдді після 13 верст від слободи Харків» побудували невелику Покровську Богородицьку церкву. Тоді поруч не було жодної хати і культова споруда виконувала роль каплички для подорожуючого люду.

Лише через 20 років (приблизно 330 років тому) навколо церкви вільні козаки та селяни почали масово будувати свої помешкання. Поселення швидко розросталося, і стара невелика церковка вже не задовільняла вимог прихожан. Тому в 1741 році священик Яків Михайлов і отаман Василь Буцький просили благословіння на побудову нового храму в Безлюдівці. Другу, значно більшу, дерев'яну церкву в Безлюдівці побудували «стараннями і доброчинством прихожан».

В період активного розвитку економічних відносин, коли в Безлюдівці мешкало понад 3 тисячі жителів, громада вирішила звести величний кам'яний храм обабіч Зміївської дороги. Гроші на будівництво збирали не лише в Безлюдівці, а й у Хорошевому, Бабаях, Васищевому і навіть в Харкові. У єпархіальному управлінні замовили проект майбутнього храму. Його виконали два відомих на той час архітектори — Яків Стрельченко та Федір Данилов, надавши культовій споруді ознак «українського барокко», які храм не втратив до наших днів, навіть попри важкі часи, війни, революції, пожежі. Повністю церкву закінчили будувати в 1861 році. Тоді ж і освятили її.

Після революції 1917 року Безлюдівську церкву закрили. Кілька років тут проводилися богослужіння під час Великої Вітчизняної війни, згодом — знову закриття. І лише в 60-х роках минулого століття церква по вулиці Зміївській, 51 у Безлюдівці відновила свою повноцінну діяльність.

У березні 2007 року величезна несподівана пожежа практично знищила внутрішнє оздоблення культової споруди. Цілий рік пішов на реконструкцію: повністю відновили іконостас, розписали храм, перестелили кахлями підлогу.

13 червня 2008 року святійший Онуфрій, архієпископ Ізюмський відвідав Безлюдівку і освятив Свято-Покровську церкву. На новоосвяченому престолі, при величезному скупченні віруючих, він провів Божественну літургію і передав благословіння пресвятійшого Никодима, митрополита Харківського і Богодухівського прихожанам і настоятелю храму.

— Я на все життя запам'ятаю те урочисте богослужіння, на яке спеціально приїхала аж із Васищевого, — розповідає Віра Іванівна Сліпченко. — Радість і величезне піднесення сповнило мою душу. Упевнена, що цей храм сповнений особливою Божою благодаттю, знаходиться під покровом Пресвятої Богородиці, адже ніякі нещастя та незгоди не дозволили закрити чи зруйнувати цю церкву. Зараз вона виглядає ще більш піднесеною, світлішою й величнішою. Жодна людина, яка проходить або проїжджає через Безлюдівку, не залишається байдужою до такої краси.

ОДПІ повідомляє

Прес-конференція для ЗМІ у Харківській ОДПІ

У ході прес-конференції з районними ЗМІ за участю начальника Харківської об'єднаної державної податкової інспекції Олега Угровецького йшлося про підсумки роботи Харківської ОДПІ за перше півріччя 2011 року та результати вжитих заходів з розширення бази оподаткування за рахунок виявлення та припинення схем мінімізації податкових зобов'язань, запобігання формування фіктивного податкового кредиту з ПДВ і врахування їх при прогнозуванні та мобілізації податкових надходжень до бюджету.

Так, Харківською ОДПІ за січень-червень 2011 року забезпечено надходження до Зведеного бюджету 176 265,6 тис. грн., або 110,1% завдання, в т. ч.:

— до Державного бюджету надійшло 86 161,3 тис. грн., що складає 113,7% доведеного завдання, додатково надійшло 10 353,1 тис. грн. У порівнянні з аналогічним періодом 2010 року фактичні надходження збільшились на 22249,5 тис. грн., темп росту складає 134,8%.

— до загального фонду Державного бюджету за січень-червень 2011 року зібрано платежів у сумі 85129,0 тис. грн., що складає 113,7% доведеного завдання, додатково надійшло 10 276,0 тис. грн.

У порівнянні з аналогічним періодом 2010 року фактичні надходження збільшились на 22 125,2 тис. грн., темп росту складає 135,1%.

Також протягом поточного року стабільно та з наростаючими темпами наповнюється Місцевий бюджет. Так, до Місцевого бюджету надійшло 90 104,0 тис. грн., що складає 106,9% доведеного завдання. Додатково надійшло 5 809,5 тис. грн. У порівнянні з аналогічним періодом 2010 року фактичні надходження збільшились на 9529,5 тис. грн., темп росту складає 111,8%.

Податківці Харківської ОДПІ чітко визначили, що забезпечити сталі надходження до державної скарбниці можливо, по-перше, шляхом детінізації економіки, запроваджуючи системи раннього виявлення та ліквідації конвертаційно-транзитних груп, по-друге, шляхом досягнення балансу адміністрування та відшкодування податку на додану вартість, по-третє, покращенням податкового сервісу податків, запровадженням нових, прогресивних форм обслуговування платників, таких як «горизонтальний моніторинг», обмеження втручання в легальний бізнес.

У ході прес-конференції, Олег Угровецький зазначив, що важливим моментом виконання таких завдань є підвищення якості прогнозно-аналітичної роботи та приділив велику увагу темі надання податкової звітності платниками податків в електронному вигляді, яка має низку суттєвих переваг не тільки в економії часу та коштів, але є свідченням прозорості та відповідальності ведення бізнесу перед державою.

До уваги самозайнятих осіб!

Харківська ОДПІ повідомляє про те, що у відповідності до норм Податкового кодексу України, самозайняті особи зобов'язані подавати до органів державної податкової служби за місцем свого обліку відомості про зміну облікових даних протягом місяця з дня виникнення таких змін. Зміни до відомостей про самозайняту особу, які містяться у Державному реєстрі, набирають чинності з дня внесення відповідного запису до такого реєстру.

Довідки з цього питання можна отримати за телефоном 93-80-94 або 15-07.

Скористайтеся новою можливістю: Дистанційне укладання договору!

Відтепер, платники податків, які бажають укласти договір на надання звітності в електронному вигляді, мають змогу зробити це дистанційно, тобто засобами E-mail. Так, наприклад:

1. Створити договір у програмному забезпеченні «M.E.DOC»: à Розділ «Звітність» à Меню «Реєстр звітів» à Меню «Файл» à «Створити» à період — поточний місяць поточного року, в правій частині вікна виділяєте подвійним натиском на мишку «Податкова інспекція» — папка «Інше» — знаходите документ «Договір про забезпечення електронного документообігу платника податків з Державною податковою інспекцією засобами телекомунікаційного зв'язку». Прочитавши договір, ви вносите свої реквізити та реквізити вашої податкової інспекції; Підписати ЕЦП печаті, директора, бухгалтера.

2. Віправити на електронний ящик податкової інспекції, підписаний ЕЦП договір. Натиснути кнопку «подати у контролюючий орган» в закладці «Наступні дії»

3. Отримати квитанції з податкової інспекції.

Як бачите, процедура укладення договору дистанційно значно спрощує перехід на надання звітності в електронному вигляді.

Відповідна інформація знаходиться на офіційному сайті Державної податкової адміністрації України в розділі «Платникам податків про електронну звітність» — «Інформаційно-аналітичне забезпечення» та на сайті ДПА України за адресою www.sta.gov.ua.

Щоб сформувати посилені ключі електронного цифрового підпису, платники податків мають скористатися послугами Акредитованих центрів сертифікації ключів (АЦСК), зокрема, у м. Харкові:

— ІТЦ «Професіонал», м. Харків, вул. Плеханівська, 92а, корп. Б, офіс 105, тел. (057)750-82-88(89).

— ТОВ фірма «Лопань-ЛТД» , м. Харків, пр. Перемоги, 73а, к. 62, тел. (057) 754-44-36;

Відділ масово-роз'яснювальної роботи та звернень громадян Харківської ОДПІ



■ *Полезные советы*

Как выбрать арбуз?

Как правильно выбрать арбуз — самый главный вопрос, который волнует любого любителя арбузов. Можно ли научиться безошибочно определять качество купленного арбуза? К сожалению, для этого одних теоретических знаний будет недостаточно. Необходима регулярная практика.

Хорошего арбуза должно быть много. Размер — это самый первый признак арбуза, на который стоит обратить внимание. Действительно хорошим почти всегда оказывается достаточно крупный арбуз. Конечно, конкретный вес арбуза во многом зависит от сорта, однако универсальное правило звучит так: выбирайте те, что несколько больше средних в данной конкретной партии. Впрочем, опасайтесь и слишком гигантских особей на фоне более мелких собратьев. Вполне возможно, что они «хлебнули» избыток удобрений. Есть и еще одна теория, касающаяся веса. Звучит она так: спелый арбуз не бывает излишне тяжелым. То есть, он может быть крупным, но при этом несколько легче своих собратьев того же размера. Дело в том, что когда арбуз созревает, удельная плотность его изменяется в меньшую сторону.

«Мальчики» и «девочки». Теория про разницу полов у арбузов — одна из самых популярных. Считается, что у «мальчиков» «попа» выпуклая, а кружочек с хвостиком на ней малюсенький. У «девочек» же «попа» плоская, а кружок почти что с пятак. «Девочки» считаются вкуснее. Косточек в них намного меньше, а сахара больше. Но оказывается даже очень большая «попа» совсем не признак спелости. То есть, если все остальные признаки у двух арбузов схожи, то «девочка» и может оказаться лучше. Но обращать внимание на «пол» арбуза лучше в последнюю очередь.

Следите за контрастностью! Тут все опять же зависит от сорта, но в большинстве случаев, чем контрастнее рисунок арбуза (особенно около «попки»), тем он спелее. Чем бледнее более светлые участки, тем больше это говорит о том, что созрел он уже давно. А чем насыщеннее темные полосы, тем лучше были условия роста этого арбуза.

Шрамы украшают не только мужчин. Лучше всегда выбирать арбуз со «шрамами», коричневатыми сухими линиями и сеточками на боках. «Шрамированный» арбуз всегда будет спелым и сочным. Только не путайте «шрамы» с возможными повреждениями, которые арбуз получил уже во время транспортировки.

Спорные пятна. Со светлыми пятнышками на боку арбуза (это место, которым он касался земли на бахче) все не так однозначно. Одна теория утверждает, что это самое пятно должно быть максимально оранжевого, а не желтого цвета, и уж тем более, не белого цвета. Другая теория утверждает, что никакого отношения к степени зрелости этот признак не имеет. Но, наверное, при прочих равных условиях, лучше все же выбрать арбуз с пятнышком поярче.

Хвостик или пятачок? Если плод уже созрел, он, прежде всего, отделяется от теперь уже не нужной ему бахчи. То есть, у него пересыхает хвостик. Правда, пересохший хвостик может говорить и о том, что его просто отрезали, а за несколько дней, пока арбуз везли на рынок, он высох поневоле. Потому сухой хвост лишь надежда, но не гарантия зрелости. Надо обращать внимание не на сам хвостик, а на место его перехода в арбуз. Хвостик как шнурок прорастает из «пятачка». Так вот края этого «пятачка» и должны быть сухими.

Когда ноготь бессилен. Спелый арбуз всегда покрыт твердой коркой, которую почти невозможно проткнуть ногтем. Качественная она или нет, проверить очень легко. Самый простой способ попытаться проткнуть кожуру арбуза ногтем указательного пальца. У спелого арбуза корка твердая, как бронежилет. В спелый арбуз ноготь не входит.

Сдавим, похлопаем, постучим… Если после внимательного осмотра понравившегося арбуза и тыканья в него ногтем вы все еще не уверены в его спелости, можно прибегнуть к традиционному похлопыванию и постукиванию.

Некоторые сдавливают арбуз и слушают, трещит или нет. Хороший тест. Правда, только по отношению к арбузам, не подвергшимся длительному путешествию. При транспортировке внутренность нормальных арбузов разбалтывается и ослабляется. После чего почти все нормальные экземпляры перестают трещать. А вот внутренность посредственных как раз трещать начинает.

Поэтому лучше арбуз похлопать. Делается это так — арбуз кладется на ладонь левой руки. Правой рукой наносятся рикошетирующие шлепки по его боку. Сверху вниз, снизу вверх. Арбуз должен отчетливо отдаваться в левой руке, то есть резонировать. Впрочем, некоторые знатоки считают, что стук и шлепки по арбузу — метод крайне ненадежный. Но все же лучше, если звук будет звонким и отчетливым (у незрелых арбузов мякоть плотная, звук в ее толще распространяется с трудом).

Пошлепать арбуз стоит и для того, чтобы не купить битый или подкисший экземпляр. Если звук от шлепка глухой, словно от подушки — такой арбуз вам никакого удовольствия не доставит.

АРОМАТНАЯ ЛОЖНО-ЯГОДА СЕМЕЙСТВА ТЫКВЕННЫЕ

Дыня (лат. Cucumis melo) — растение семейства Тыквенные, вид рода Огурец, бахчевая культура, ложно-ягода.

Родиной дыни считается Средняя и Малая Азия. Дыня тепло- и светлолюбивое растение, устойчиво к засолению почвы и засухе, плохо переносит повышенную влажность. На одном растении в зависимости от сорта и места возделывания может сформироваться от двух до восьми плодов, массой от 1,5 до 10 кг.

Прежде всего, дыню ценят, конечно, за высокие вкусовые качества и непревзойденные диетические свойства. Трудно найти лучший десерт, чем ароматная, нежная дыня.

В сочной душистой мякоти плодов содержатся легкоусвояемые сахара, крахмал, белки, витамины, клетчатка, пектины, органические кислоты, разнообразные минеральные соли. Особенно много в плодах солей железа и калия, в связи с чем дыню используют в лечебном питании при малокровии, сердечно-сосудистых заболеваниях, болезнях печени и почек, подагре и ревматизме.

Дыни богаты кремнием. Как считают ученые, жизнь человека, его здоровье, регуляция физиологических процессов тесно связана с кремнием. Он воздействует на твердые ткани, на состояние кожи и волос. Кремний замечательно влияет на кору головного мозга, он нужен нервам, стенкам кишечника, пищеварительному тракту и всей системе внутренних органов.

В дыне больше, чем в других бахчевых культурах, витамина С. Клетчатка из дыни благотворно влияет на кишечную микрофлору, способствует выведению из организма холестерина, улучшает процесс пищеварения.

Дыня обладает прекрасными омолаживающими свойствами. На Востоке говорят: «Дыня делает волосы блестящими, глаза молодыми, губы свежими, желания сильными, возможности исполнимыми, мужчин желанными, а женщин прекрасными». Сушеные дыни — изысканный деликатес.

Дыня богата каротином, фолиевой кислотой, а также железом. Благодаря целебным свойствам, дыня полезна при запорах, атеросклерозе, геморрое.

Полезные и лечебные свойства дыни широко применяются для укрепления нервной системы. В мякоти дыни есть вещества, помогающие выработке серотонина — «гормона счастья». Если стало грустно, съешьте пару кусочков дыни — и настроение улучшится! В ней много и ферментов, необходимых для кроветворения, что помогает восстановиться после операций, язвенных обострений. Обладает мочегонным действием. Но в дыне много сахаров, не стоит налегать на нее диабетикам и «печеночникам».

Благодаря вкусовым качествам дыню используют в кулинарии. В пищу используют спелую мякоть дыни, нарезанную на ломтики вместе с кожицей. Разные сорта дынь отличаются разным процентом сахаров, соответственно, чем он выше, тем дыня слаще.

Чаще дыню подают свежей. Принято поедать дыню, придерживая вилкой ломтик, мякоть надрезают ножом в нескольких местах до корки, а затем, срезав корки, отрезают по небольшому кусочку и едят вилкой. Можно мякоть ломтя дыни целиком освободить от корки, и есть, отрезая от мякоти небольшие кусочки.

Кроме того, из дыни изготавливают варенье, мед, джем, мармелад, повидло, компоты, цукаты.

В кулинарии используются не только ароматная мякоть, но и кожица, из которой готовят горьковатые на вкус цукаты.

Джем из дыни

Ингредиенты: дыня — 1 кг, яблочный сок — 1 стакан, сахар — 1 кг.

Приготовление: дыню, не пригодную для варенья, мягкую и перезрелую, но ароматную очистить от кожуры, удалить семена. Мякоть нарезать на кусочки, уложить в таз, добавить стакан яблочного сока, проварить 10 минут. Добавить сахар и варить за один прием до готовности при 105^{0}С. Закатать в банки.



■ *Авторский сканворд*

«Имя им ...»
... или решка
Вкуснятина Полтавы
Распахнутое ...
Город в Хакасии
Шаг в танце
Движение к лучшему
Личный комп.
Следует в Мекку
Пан ... пропал
Безрукавка укра-инки
Возглас, зов
«Вечный город»
«... и Людмила»
Головной ...
Титул в Англии
...-Лукойе
Скучная реакция
Порт в Турции
Архитект. стиль
Макароны
Магазин лекарств
Элемент сессии
Отец Исаака
Бог солнца (Египет)
Сезон загара
Музей в Париже
Старинная франц. песня
Повесть Н. Гоголя
«Аня» ласково
Город в Армении
...-аут
Жаба
Аренда машины
Джеймс ... актер
Райцентр в Грузии
«Не ровен ...»
Язык в Сенегале
Франц. геолог
Карл ..., психиатр
Валовый продукт
Ракетный двигатель
Библ. пророк
Сочинитель
Полячка

Ответы на сканворд в №55

По горизонтали: Васищево. Глоток. Жо. Ор. Ералаш. Да. Укроп. Ротару. Шарф. Епархия. Имение. Икра. Айн. Ата. Дмитрий. Каа. Чунга. Ерунда. Бар. Евле. Ок. Ландыш. Чиа. Жако.

По вертикали: Фетр. Иваси. Адаптер. Апа. Изаура. Шкура. Весы. Хит. Волошин. Куб. Пая. Дан. Од. Амадей. Граффити. Ава. Матч. Рубеж. Наина. Игрок. Ко.

Страницу подготовила Инна Денисенко



Видавець:
редакція газети «Трибуна трудящих»

Свідоцтво про державну реєстрацію
ХК №1518-259ПР від 29.04.2009 р.
Засновники:
Харківська районна рада,
Харківська районна державна адміністрація

Наш сайт: http://www.tribune.kharkov.ua
Офіційний сайт ХРДА: http://www.khrda.gov.ua

Виходить щосереди та щосуботи українською та російською мовами.
Адреса редакції:
61052, м. Харків, вул. Червоноармійська, 4.
E-mail: Tribuna2009@mail.ru
Тел. 712-00-56. **Тел./факс** 712-37-10.
В. о. головного редактора: Микола Хорошев.
Відповідальний за випуск: Ольга Попова.
Літературний редактор: Ганна Положій.
Верстка: Інна Денисенко.

Газета надрукована у друкарні ВАТ «Видавництво «Харків». Московський просп., 247, МСП, Харків, 61037.
Зам. 9- .
Тираж **1896** примірників.
Передплатний індекс
61805